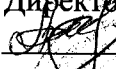
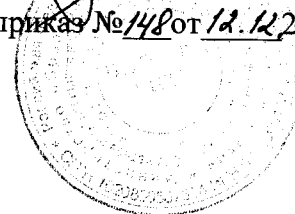


Министерство образования и науки Республики Калмыкия  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Калмыкия «Политехнический техникум»

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 2 от 30.11, 2023г.

Утверждаю  
Директор БПОУ РК «ПТ»  
 Харкебенов А.Б.  
приказ № 148 от 12.12 2023г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет  
Срок реализации: 1 год

Составитель :  
Аксёнова Галина Михайловна  
мастер производственного  
обучения

г. Лагань  
2023г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебный (тематический) план обучения	5
3.	Содержание учебного (тематического) плана обучения	6
4.	Формы контроля и оценочные материалы	8
5.	Организационно-педагогические условия реализации Программы	8
6.	Список литературы	9

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Кондитерское дело» (далее программа) имеет социально-гуманитарную направленность и разработана для детей от 15 до 18 лет. Программа направлена на формирование и развитие теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся. Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Федеральный закон Российской Федерации от 14.07. 2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»,

Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р),

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242),

Устав БПОУ РК «Политехнический техникум»  
и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях социально-гуманитарной направленности и спецификой работы учреждения.

### Актуальность Программы

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства.

Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов- кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких рестораниках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

**Педагогическая целесообразность Программы** заключается в овладении учащимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей: -естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

-математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение

демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;  
-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Разработчики программы: мастер п/о Аксенова Г.М. и преподаватель специальных дисциплин Шаванова Н.В..

Программа может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по компетенции «Кондитерское дело».

**Цель Программы** – формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся.

### **Задачи Программы**

#### ***Обучающие:***

- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологиям приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

#### ***Развивающие:***

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

#### ***Воспитательные:***

- Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

### **Сроки реализации**

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 90 часов.

### **Формы и режим занятий**

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество обучающихся в группе не более 15 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

### **Планируемые результаты освоения программы**

По итогам обучения учащиеся будут **знать:**

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.
- По итогам обучения учащиеся будут **уметь:**
- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции

### Учебный (тематический) план обучения

№ п/п	Названия тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1.</b>	<b>Введение</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
1.1.	Вводное занятие	2	2	-	Опрос
1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	2	1	1	Практическая работа
1.3.	Технологическое оборудование и оснастка	2	1	1	Практическая работа
<b>2.</b>	<b>Основные хлебобулочные и кондитерские изделия</b>	<b>46</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	
<b>2.1.</b>	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	8	2	6	Практическая работа
<b>2.2.</b>	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	18	8	10	Практическая работа
<b>2.3.</b>	Печенье, пряники, коврижки	10	4	6	Практическая работа
<b>2.4.</b>	Отделочные полуфабрикаты	10	4	6	Практическая работа
<b>3.</b>	<b>Торты и пирожные</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	
3.1.	Технология приготовления классических тортов	20	6	14	Практическая работа
3.2.	Технология приготовления классических пирожных	18	6	12	Практическая работа
	<b>Всего</b>	<b>90</b>	<b>34</b>	<b>56</b>	

## Содержание учебного (тематического) плана Раздел 1. Введение

### Тема 1.1. Вводное занятие

**Теория.** Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

### Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий **Теория.**

Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемые при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

**Практика.** Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

### Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснащение

**Теория.** Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

**Практика.** Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

## Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия **Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб**

**Теория.** Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

**Практика.** Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

## Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

**Теория.** Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.

**Практика.** Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного теста.

## Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки

**Теория.** Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего

места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

**Практика.** Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

#### **Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты**

**Теория.** Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

**Практика.** Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

### **Раздел 3. Торты и пирожные**

#### **Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов**

**Теория.** Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

**Практика.** Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов.

#### **Тема 3.2. Технология приготовления классических пирожных**

**Теория.** Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

**Практика.** Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных пирожных.

### **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

При подведении итогов реализации Программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков учащихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие в выставке-конкурсе кулинарных изделий.

#### **Виды контроля**

- *Входной контроль:* проверка знаний учащихся на начальном этапе освоения Программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса.
- *Текущий контроль:* отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.
- *Итоговый контроль:* проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки-конкурса кулинарных изделий.



## **Критерии оценки достижения планируемых результатов освоения программы**

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

### ***Оценивание теоретической части***

*Высокий уровень освоения Программы* – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

*Средний уровень освоения Программы* – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

*Низкий уровень освоения Программы* – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

### ***Оценивание практической части***

*Высокий уровень освоения Программы* – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности.

Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

*Средний уровень освоения Программы* – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

*Низкий уровень освоения Программы* – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебном кулинарном цехе).

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

### **Методическое обеспечение программы**

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

### **Материально-технические условия реализации Программы**

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии кулинарного производства.
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:  
рабочие места обучающихся;

- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы;
- образцы оборудования, инвентаря и инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы;
- инструменты: поварская тройка, ложка-нузетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок;
- инвентарь: ситечки, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп;
- столовая посуда.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Список литературы, используемой при написании программы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: АCADEMIA, 2021.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АCADEMIA, 2022.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2021.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2022.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2023.
8. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2022.
9. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2022.
10. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2023.
11. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2022.
12. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2022.

### Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2022.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2023.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2022
4. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2023.
5. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2022.
6. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 2023.
7. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2023.

### Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2023).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2023)